

Inhalt

Vorwort	6	Das weiße Gold vom Niederrhein <i>oder: Wie ein Gemüse zu seinem Feinschmecker-Fanklub kam</i>	39
Die niederrheinische Küche	9	Spargelcremesuppe	41
Zup, Papp, Dureen-Jekokdes <i>oder: Die Welt des Niederrheiners in einen Topf</i>	15	Spargel	41
Botermelks-Zup môt Prümkes (Rosinen)	17	Spargel überbacken	42
Botermelks-Zup môt Prume (Pflaumen)	17	Gestovter Spargel	42
Zwiebelsuppe	17	Sauer macht lustig <i>oder: Fischebonne, Sauerkraut, Zwiebelchen und Gürkchen</i>	43
Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Eierstich	18	Sauerkraut	45
Porreesuppe	19	Sauerkraut-Eintopf	45
Erbsensuppe	19	Stampes	47
Grüne-Bohnen-Suppe	20	Faßbohnen	47
Möhreneintopf	20	Schnippelbohnenuppe	48
Grünkohl	21	Mayonnaise-Gurken	48
Schnieders Courage	23	Rote Bete	49
Bohnen und Birnen	23	Kirmesfisch und Weihnachtsschmaus <i>oder: Als die Fische den Rhein noch mochten</i>	50
Die tolle Knolle <i>oder: Ein Kellerkind macht Karriere</i>	24	Gekochter Salm	53
Hemmel on Ähd	27	Gebratener Salm	53
Salat-Püree	27	Aal in Petersiliensauce	54
Döppekauken	28	Heringssalat	54
Schnibbelskook	28	Heringstipp	55
Rievhook (Reibekuchen)	29	Kuschelemusch	55
Kalter Kartoffelsalat	29	Die Austern des kleinen Mannes <i>oder: Acht Monate im Jahr ist Muschelzeit</i>	57
Warmer Kartoffelsalat	30	Muschelsuppe	58
Linneweaver (Leineweber)	30	Muscheln in Weißwein	59
Dämp Äpel	31	Miesmuscheln, scharf gewürzt	59
Kartoffeln im Tontopf	31	Martinsgans und Festtagsbraten <i>oder: Vater bekommt das größte Stück</i>	61
Gesundes Gemüse <i>oder: Wie aus einem Mangel ein Vorzug wird</i>	32	Suerbroane (Sauerbraten)	62
Dicke Bohnen	35	Martinsgans	63
Stielmus	35	Friko	64
Schwarzwurzeln	36	Schweinenierchen süß-sauer	64
Rude Kappes (Rotkohl)	36	Bratwurst „môt Zaus“ (mit Soße)	65
Porree überbacken	37	Gekochtes Rindfleisch	65
Rosenkohl	37	Panhas	66
Wirsingauflauf	38	Frikadellen	67
Sellerieschnitzel	38		

Inhalt

Süße Verführer

oder: Ein Tag ohne Nachtschicht kann kein Sonntag sein 68

Reisbrei mit Rosinen	70
Irismehls-Schiebe	70
Brotpudding	71
Kastaniennachspeise	71
Dampfknuedel	72
Herrencreme	73
Kaltschale	73
Kirschsuppe	74
Bratäpfel	74

Crementstreifen am Kuchenhorizont

oder: Wie die Niederrheiner sich ihre Festtage versüßten 80

Platekook	82
Rollköskes	82
Gedeckter Apfelkuchen	83
Crementkuchen	83
Honigkuchen	84
Flutschmoppen	85
Ballebäuskes	85
Mutzen	87
Spekulatius	87

Die Niederrheinische Kaffeetafel

oder: Lust auf Süßes und der Heißhunger auf Herzhaftes 88

Weißbrot	90
Buttermilchwaffeln	90
Schwarzbrot	91
Ongeschwedde	91

Brot in flüssiger Form

oder: Der Niederrheiner lebt nicht vom Eintopf allein 92

Altbiersuppe	94
Schweinehaxe in Altbiersauce	94
Rinderbraten Bierbrauer Art	95
Hochrippe in Biersauce	95

Alle Rezepte aus „Großmutter's Zeit“ sind den heutigen Essgewohnheiten und Einkaufsmöglichkeiten angepaßt worden. Die Zutaten gelten immer für vier Personen.